



Massimo Rivetti

Terre di Carin, Barolo DOCG

마시모 리베띠, 떼레디 까린 바롤로

Winery Description and History

이탈리아 피에몬테 Neive 지역에서 5대에 걸쳐 와인을 양조하는 가족 경영 와이너리 '마시모 리베띠'. "훌륭한 와인은 좋은 품질의 포도에서 시작된다"는 명료한 철학을 바탕으로 2009년 이래 제초제, 살충제를 사용하지 않으며 2016 빈티지부터 전 제품 유기농 인증을 받았습니다. 35-75년 수령의 올드바인의 수확량을 제한함으로써 떼루아와 포도 품질을 극대화하였으며, 발효/양조 시 자연적으로 존재하는 효모만을 사용하고 필요한 경우에만 극소량의 이산화황을 첨가합니다. 특히, 마시모 리베띠 레드 와인은 포도의 특성을 보존하기 위해 어떠한 여과도 거치지 않는 점이 특징입니다. 이탈리아 피에몬테 와인 철학의 힘과 아름다움을 모두 보여주는 강렬한 레드 와인으로 복합미 넘치는 부케가 인상적입니다. 24개월 간 큰 슬로베니안 오크 배럴에서 숙성한 바롤로는 부드럽고 길게 지속되는 풍미를 음미할 수 있는 풀 바디 와인으로 풍부한 타닌과 올드 오크의 특성이 훌륭하게 스며들어 있습니다. 붉은 꽃의 아로마를 시작으로 입안에 생생한 산도와 흙 내음이 느껴지는 긴 피니쉬를 선사하는, 그야말로 피에몬테의 떼루아가 섬세하게 구현된 베스트 레드 와인입니다.



Piemonte / Italy



Nebbiolo 100%



2016



14% / 750ml



백악질 점토



24개월 슬로베니안 오크 배럴 숙성, 6개월 병 숙성



밝은 루비 컬러



가족, 농 익은 레드베리 류, 제비꽃, 바닐라 아로마



드라이하면서도 훌륭한 복합미, 산도+타닌의 완벽한 밸런스



스테이크, 송아지 고기 요리, 파스타